

CAMILAN SEHAT "BANOFFEE PIE GLUTEN FREE" SEBAGAI INOVASI FUSION FOOD DI DESA MAOS LOR

Titin Kartiyani*¹, Dewi Prasetyani², Andin Sefrina³, Titi Alfiani⁴

^{1,2}Universitas Al Irsyad Cilacap, ^{3,4}Stikes Serulingmas

*tien.fisio@gmail.com

Abstract

Maos Lor Village is one of the Innovation Villages in Cilacap Regency which has agricultural commodities in the form of banana plants, especially the types of Raja bandung bananas, Kepok bananas and Ambon bananas. These bananas can be used as banana flour which can be used as a substitute or a basic ingredient in the manufacture of various food products, one of which is the innovation of bakery products, namely Banoffee pie (pie made from banana flour with toffee cream, caramel sauce and pieces of fresh bananas). This product can be one of the Home Industry (IRT) products that have potential current business opportunities at this time. Based on this, the community service team in collaboration between Stikes Al-Irsyad Al-Islamiah and Stikes Serulingmas Cilacap, held training activities for making Banoffee Pie products as well as providing assistance in determining the marketing strategy of these products. The purpose of this activity is that the people of Maos Lor Village can make the sale of Banoffee Pie products as additional income that can improve the welfare of the villagers. The series of activities that have been carried out include providing material on product marketing strategies and the benefits of bananas, training on product manufacture and packaging, independent practice and product marketing trials to potential consumers. Service activities have been carried out in June - July 2021 which were attended by cadres and members of BUMDES Maos Lor. The results of the evaluation of activities in the form of cadres and BUMDES members have been able to practice making products independently, carry out efficient and marketable product packaging, and have conducted market trials to potential consumers. The recommendation or follow-up of this activity is that the service team is expected to continue to provide assistance so that the ultimate goal of improving the welfare of villagers through this IRT effort is achieved.

Keywords: maos lor; banana; banoffee pie

Abstrak

Desa Maos Lor menjadi salah satu Desa Inovasi di Kabupaten Cilacap yang memiliki komoditas pertanian berupa tanaman pisang khususnya jenis pisang raja bandung, pisang kepok dan pisang ambon. Pisang tersebut dapat dijadikan tepung pisang yang dapat digunakan sebagai substitusi (pengganti) atau bahan dasar dalam pembuatan berbagai macam produk makanan, salah satunya inovasi produk *bakery* yaitu *Banoffee pie* (pie berbahan dasar tepung pisang dengan pugasian *toffee cream*, saus karamel dan potongan buah pisang segar). Produk ini dapat menjadi salah satu produk Industri Rumah Tangga (IRT) yang memiliki peluang usaha kekinian yang potensial pada saat ini. Berdasarkan hal tersebut, maka tim pengabdian masyarakat kerjasama antara Stikes Al-Irsyad Al-Islamiah dan Stikes Serulingmas Cilacap, mengadakan kegiatan pelatihan pembuatan produk *Banoffee Pie* sekaligus juga melakukan pendampingan dalam penetapan strategi pemasaran produk tersebut. Tujuan dari kegiatan ini agar masyarakat Desa Maos Lor dapat menjadikan penjualan produk *Banoffee Pie* sebagai penghasilan tambahan yang bisa meningkatkan kesejahteraan warga desa. Rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan berupa pemberian materi tentang strategi pemasaran produk dan manfaat buah pisang, pelatihan pembuatan produk dan pengemasannya, praktik mandiri dan ujicoba pemasaran produk kepada calon konsumen. Kegiatan pengabdian telah dilaksanakan pada bulan Juni - Juli 2021 yang diikuti oleh ibu-ibu kader dan anggota BUMDES Maos Lor. Hasil evaluasi kegiatan berupa para ibu kader dan anggota BUMDES telah dapat mempraktikkan pembuatan produk secara mandiri, melakukan pengemasan produk yang efisien dan layak jual, serta telah melakukan ujicoba pasar kepada calon konsumen. Rekomendasi atau tindak lanjut kegiatan ini yaitu tim pengabdian diharapkan terus melakukan pendampingan agar tujuan akhir untuk meningkatkan kesejahteraan warga desa melalui usaha IRT ini tercapai.

Kata Kunci: maos lor; pisang; banoffee pie

Submitted: 2021-11-04	Revised: 2022-01-21	Accepted: 2022-01-31
-----------------------	---------------------	----------------------

Pendahuluan

Desa Maos Lor merupakan salah satu desa dari 10 desa/kelurahan di kecamatan Maos, Kabupaten Cilacap, yaitu Maos Kidul, Maos Lor, Glemgang, Kalijaran, Karangemiri, Karangreja, Karangrena, Klapagada, Mernek, dan Penisihan. Sebagian besar penduduk Desa Maos Lor bekerja di bidang usaha pertanian dalam arti luas (peternakan, perkebunan dan kehutanan) sebanyak 2.321 orang (sebesar 68,12%) dan kedua terbesar adalah pengusaha sebanyak 532 orang (sebesar 15,64%). Sedangkan jumlah penduduk yang bekerja sebagai buruh tani sebanyak 587 orang, buruh industri sebanyak 143 orang dan buruh bangunan sebanyak 87 orang (<https://banyumasdaily.com/>).

Mata pencaharian penduduk desa yang sebagian besar di bidang pertanian, menjadikan Desa Maos Lor memiliki potensi yang cukup besar dalam bidang pertanian. Hal tersebut juga yang mendasari Kabupaten Cilacap melalui Bappeda menunjuk Desa Maos Lor menjadi salah satu Desa Inovasi di Kabupaten Cilacap. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan perangkat Desa Maos Lor, didapatkan data bahwa salah satu komoditas pertanian yang jumlahnya cukup melimpah di Desa Maos Lor adalah tanaman pisang khususnya jenis pisang raja bandung, pisang kepok dan pisang ambon.

Pisang merupakan buah yang mempunyai kandungan gizi yang cukup bagus terutama kandungan vitamin dan mineral. Kalium yang terkandung dalam pisang dapat membantu mengatur keseimbangan cairan dan elektrolit sehingga tekanan darah menjadi stabil. Pisang juga kaya akan potassium yang penting untuk menjaga fungsi jantung dan peredaran darah. Vitamin yang terkandung dalam pisang, yaitu vitamin A, C adalah B kompleks berfungsi meningkatkan kekebalan tubuh dalam melawan infeksi. Manfaat penting lainnya dari pisang adalah dapat melancarkan metabolisme, mengatasi anemia, menurunkan berat badan, menyehatkan tulang, merawat kulit dan sebagai "mood food" (P2PTM Kemenkes RI, 2018).

Buah pisang cukup sesuai untuk diproses menjadi tepung mengingat komponen utama penyusunnya adalah karbohidrat (17,2-38%) (Abdillah 2010). Tepung pisang mempunyai beberapa keunggulan dibandingkan pisang segar dan olahan pisang lainnya (molen, sale, kripik, kolak, pisang goreng). Tepung pisang lebih tahan lama, ekonomis, dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan (*cookies*, kue, roti, mie dan makanan pendamping ASI) serta jangkauan pemasarannya cukup luas (Astuti, 2010.) Tepung pisang mempunyai rasa dan bau yang khas sehingga dapat digunakan pada pengolahan berbagai jenis makanan yang menggunakan bahan dasar tepung. Tepung pisang dapat menggantikan sebagian atau seluruh bahan tepung lainnya (dapat dicampur dengan jenis tepung lainnya). Tepung pisang dapat digunakan untuk substitusi (pengganti) atau bahan dasar dalam pembuatan berbagai macam produk makanan, salah satunya dapat menjadi substitusi tepung dalam inovasi pembuatan berbagai macam produk *bakery*.

Inovasi produk *bakery* inovatif salah satunya adalah inovasi produk *Pie*. *Pie* terbagi menjadi dua jenis yaitu *pie* asin dan *pie* manis. *Pie* adalah salah satu jenis produk *pastry* yang populer di Inggris. *Banoffee pie* merupakan salah satu jenis *English dessert* yang terbuat dari buah pisang segar, *toffee* dan *cream*. *Banoffee pie* merupakan hidangan klasik yang populer di kalangan orang Inggris yang kini juga sudah mulai digemari di Indonesia. Resep *banoffee pie* dibuat pada tahun 1971 oleh Ian Downing dan Nigel Mackenzie (Hafida N, 2020). Produk *banoffee pie* yang sering dijumpai umumnya menggunakan bahan utama tepung terigu, namun sebagai inovasi produk dapat menggunakan tepung pisang sebagai pengganti tepung terigu sebagai bahan utama pada pembuatan produk *banoffee pie*, sehingga dapat mengurangi kadar gluten pada produk akhirnya.

Banoffee pie sebagai salah satu produk Industri Rumah Tangga yang memiliki peluang usaha yang potensial pada saat ini karena kurangnya lapangan pekerjaan yang tersedia saat ini yang memaksa setiap orang harus berusaha keras untuk mempertahankan hidupnya. Fenomena ini yang juga terjadi di kalangan para petani yang tidak dapat menggantungkan penghasilan pada

sektor pertanian sehingga harus melakukan diversifikasi usaha. Desa Maoslor memiliki potensi yang bagus untuk industri pembuatan banoffee pie, karena sebagian lahan ditanami pohon pisang. Masyarakat di Desa Maoslor juga dapat menambah penghasilan untuk dapat membuat dan memasarkan produk banoffee pie dengan rasa yang disukai semua usia, menjadi jajanan yang sehat, dan menjadi jajanan oleh-oleh khas Maoslor. Sasaran konsumen produk ini adalah masyarakat umum terutama yang sedang menjalani diet rendah gluten dan juga masyarakat penggemar makanan manis.

Metode

Metode pelaksanaan kegiatan ini terdiri atas pembahasan tentang gambaran umum rencana bisnis *Banoffee Pie Gluten Free* yaitu pelatihan pembuatan dan pengemasan *Banoffee pie*, serta strategi pemasaran produk jadi. Secara lebih rinci akan dibahas satu per satu di bawah ini.

Gambaran umum usaha *Fusion Food Banoffee Pie Gluten Free* dilakukan melalui beberapa tahap sebagai berikut :

1. Survei ketersediaan bahan mentah dan bahan baku, ketersediaan peralatan, ketersediaan sarana dan prasarana serta ketersediaan sumber daya manusia di Desa Maos Lor.
 - a. Survei ketersediaan bahan baku tepung pisang dan bahan baku lain yang dibutuhkan dalam pembuatan Banoffee pie
 - b. Survei ketersediaan peralatan dan sarpras : rumah warga/tempat usaha khusus
 - c. Survei ketersediaan SDM : pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah tangga
 - d. Uji coba pembuatan produk dan analisis kemungkinan penambahan/modifikasi bahan utama (tepung) untuk memastikan produk jadi dan layak jual
2. Analisis kemampuan produksi, analisis peluang pasar dan analisis perilaku/selera calon konsumen potensial.
3. Pelatihan pembuatan produk dan inovasi rasa yang sesuai dengan selera calon konsumen : produk original dan inovasi
 - a. *Pie Crust Gluten Free*
Bahan dasar:
 - 1) Tepung pisang 250 gram
 - 2) Margarin dingin 70 gram
 - 3) Gula halus 15 gram
 - 4) Vanilli 1 sendok teh
 - 5) Kuning telur 2 butir
 - 6) Air es 3 – 4 sendok makanCara membuat :
 - 1) Ayak tepung pisang
 - 2) Campur margarin, gula halus, vanilli dan tepung pisang. Aduk rata menggunakan spatula atau garpu
 - 3) Campur kuning telur dengan air es, tuang sedikit demi sedikit ke adonan pie. Aduk menggunakan garpu sampai adonan terasa mudah dibentuk
 - 4) Aduk adonan menggunakan jari-jari tangan secukupnya. Bulatkan adonan, letakkan dalam wadah tertutup, simpan 30 menit dalam lemari es
 - 5) Keluarkan dari lemari es, cetak dalam cetakan pie mini yang sudah dioles margarin. Tusuk-tusuk dasar adonan menggunakan garpu.
 - 6) Jika mau dijadikan biskuit, bentuk adonan dan letakkan di loyang yang sudah dialasi kertas roti
 - 7) Panggang dalam oven yang sudah dipanasi lebih dulu dengan suhu 160-180⁰ celcius selama 15-20 menit. Atau oven tangkring dengan api sedang selama kurang lebih 30 menit.

- 8) Setelah dingin baru keluarkan dari cetakan
- b. *Saos Karamel (Dulce de Leche)*
 - 1) Lepaskan bungkus kaleng susu kental manis. Cuci bersih kaleng.
 - 2) Rebus susu menggunakan api sedang minimal 3 jam
 - 3) Pastikan bahwa permukaan kaleng selalu terendam air
 - 4) Angkat dan biarkan dingin
- c. *Topping (pisang, whipped cream, coklat, keju)*
 - 1) Pisang dipotong bulat kecil-kecil
 - 2) Kocok whipped cream sesuai petunjuk dalam kemasan, masukkan dalam pipping bag, sisihkan
 - 3) Parut coklat batang. Bisa menggunakan coklat bubuk, oreo bubuk atau keju
- d. Pelatihan pembuatan produk Banoffee Pie dengan inovasi rasa lain pada topping
4. Desain kemasan (*packing*) dan penentuan harga produk jadi
5. Perencanaan strategi pemasaran : media yang digunakan (*offline* dan *online*), tempat pemasaran, agen penjual, dan strategi promosi.
6. Promosi produk
7. Penjualan *Banoffee pie*
8. Evaluasi.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan Pada tanggal Maret – Juli 2021 diikuti oleh 10 peserta dan mengacu pada rencana kegiatan dan target luaran yang telah ditentukan sebelumnya. Kegiatan yang telah dilaksanakan meliputi : Survey lokasi dan pengurusan perijinan serta koordinasi dengan pihak kader; pemberian materi; pelatihan pembuatan produk dan packaging; dan *marketing* produk

Peserta yang mengikuti pengabdian adalah ibu – ibu kader yang masuk dalam badan usaha milik desa (BUMDES). Kegiatan ini merupakan kerjasama antara BAPEDDA, STIKES Al Irsyad, STIKES Serulingmas dan BUMDES Maos Lor. Kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan terdiri atas :

1. Pemberian materi pelatihan pada tanggal 11 Juni 2021 yang terdiri atas :
 - a. Strategi Packaging dan Digital Marketing yang diberikan oleh Konsultan PLUT Bidang Produksi
 - b. Marketing yang diberikan oleh Bapak Ketua STIKES Al Irsyad Cilacap
 - c. Strategi pemasaran produk oleh Ibu Titi Alfiani., Ns., M.Kep (dosen Stikes Serulingmas)
 - d. Pengenalan manfaat Buah Pisang oleh Tim Pengabdian
2. Pelatihan pembuatan Bannoffee Pie oleh Tim pengabdian
3. Praktik mandiri pembuatan Bannoffee Pie oleh Ibu-ibu kader dengan pendampingan dari tim pengabdian, dilaksanakan tanggal 28 Juni 2021
4. Kegiatan pemasaran produk : uji coba produk kepada calon konsumen dan pengemasan produk yang lebih efisien, dilaksanakan pada bulan Juni - Juli 2021

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat kerjasama antara Stikes Al-Irsyad Al Islamiyah dan Stikes Serulingmas Cilacap diawali dengan koordinasi kedua institusi dan penyusunan proposal kegiatan. Setelah proposal kegiatan disetujui, tim pengabdian melakukan koordinasi lanjut dengan sasaran pengabdian, dalam hal ini pihak desa Maos Lor (perangkat desa, BUMDES dan Ibu-ibu kader). Kegiatan koordinasi terdiri atas survei dan koordinasi terkait waktu, tempat, ketersediaan alat dan kesanggupan masyarakat sasaran untuk mengikuti kegiatan. Tujuan kegiatan ini untuk memantapkan koordinasi dan kolaborasi antara tim pengabdian dan masyarakat sasaran. Pada kegiatan ini, tim pengabdian juga berkoordinasi dengan perangkat desa Maos Lor dan BUMDES Maos Lor. Hasil dari kegiatan ini yaitu adanya kesepakatan waktu pelaksanaan kegiatan

yaitu di bulan Juni dan Juli 2021, kesediaan para peserta sasaran pengabdian, kesepakatan tempat pelaksanaan kegiatan serta alat dan bahan yang akan digunakan selama kegiatan.

Kegiatan selanjutnya yaitu pemberian materi tentang strategi pemasaran produk, seputar manfaat pisang dan bahan makanan gluten free untuk kesehatan serta penjelasan tentang camilan *BANNOFEE PIE*. Pemberian materi tersebut bertujuan untuk memberikan pengetahuan awal terkait dengan diversifikasi produk beserta cara pemasarannya. Kegiatan ini bertujuan untuk menambah pengetahuan para peserta terkait dengan pengembangan produk olahan pisang. Pada kegiatan ini, para peserta terlihat antusias dalam mendengarkan materi dan dapat memahami materi yang diberikan oleh para pembicara.

Kegiatan berikutnya yaitu pelatihan pembuatan produk *Bannoffe Pie* bersama kelompok ibu anggota BUMDES Maos Lor. Tim pengabdian memberikan pelatihan pembuatan *Bannoffe pie* mulai dari penjelasan komposisi bahan, pengolahan bahan sampai kepada cara pengemasan yang menarik. Pada kegiatan ini, ibu-ibu anggota BUMDES terlihat antusias dan mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir bersama seluruh anggota tim pengabdian yang hadir. Hasil akhir produk *Bannoffe pie* berupa sajian dalam wadah bulat dan kotak serta dapat langsung dinikmati oleh para peserta kegiatan. Target dan luaran pertama yaitu terciptanya produk *bannoffe pie* yang bernilai jual, telah tercapai pada kegiatan ini karena produk akhir yang dihasilkan sudah memiliki rasa yang enak dan tampilan layak jual.

Selanjutnya tim pengabdian dan para peserta melakukan diskusi terkait pengemasan dan penjualan produk *Bannoffe pie* kepada para calon konsumen. Pada kegiatan ini, tim pengabdian menjelaskan penetapan harga jual yang sesuai dengan harga modal serta kemasan yang dapat digunakan agar produk terlihat menarik bagi calon konsumen. Kegiatan ini bertujuan agar nantinya secara mandiri, para peserta pengabdian dapat melakukan penjualan produk *bannoffe pie* ke pasar luas.

Kegiatan berikutnya yaitu praktik mandiri pembuatan *bannoffe pie* oleh ibu-ibu kader dengan pendampingan dari tim pengabdian. Para ibu kader berhasil membuat produk *bannoffe pie* yang sama dengan produk yang dihasilkan saat pelatihan oleh tim pengabdian. Para ibu kader juga melakukan uji coba pasar dengan memberikan produk jadi ke masyarakat sekitar. Selain itu, para ibu kader juga mengemas produk dalam kemasan yang lebih efisien, namun tetap layak jual dan kualitas produk tetap terjaga bentuk serta rasanya. Hasil dari kegiatan tersebut menjadi bukti bahwa para peserta telah memiliki keterampilan dalam pembuatan *bannoffe pie* dan belajar untuk memasarkan produk ke masyarakat luas.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat berupa pembuatan camilan sehat *Bannoffe pie* sebagai inovasi *fusion food* di Desa Maos Lor telah dilaksanakan sesuai perencanaan yang telah disusun sebelumnya. Target dan luaran sebagian sudah tercapai yaitu terciptanya produk *bannoffe pie* dan pengemasannya yang dibuat oleh para ibu kader di Desa Maos Lor serta proses uji coba pasar yang telah terlaksana sebagai bagian pemasaran produk. Tim pengabdian perlu melakukan pendampingan secara berkelanjutan agar produksi dan pemasaran produk *bannoffe pie* terus berjalan hingga dapat memberikan tambahan penghasilan bagi masyarakat Desa Maos Lor.

Daftar Pustaka

Astuti, D. Santi. (2010). Pembuatan Tepung Pisang dan Produk Olahannya. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Anggraini, S. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih Pada Eggroll Terhadap Kadar Vitamin C Dan Daya Terima. Surakarta: Universitas Muhammadiyah.

Nasriati dan Y.A. Fauziah. (2011). Teknologi Pengolahan Tepung Pisang. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Lampung

<http://www.p2ptm.kemkes.go.id/>

<https://www.republika.co.id/berita/njcm8r/resep-akhir-pekan-banoffee-cake-khas-inggris>